Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi *Academic Journal of History and Idea*
ISSN: 2148-2292
Araştırma Makalesi | Research Article
Geliş tarihi |Received:09.09.2025
Kabul tarihi |Accepted:20.12.2025
Yayın tarihi |Published:26.12.2025

Ferit Ercan Yargun

https://orcid.org/0009-0002-9721-5250
Dr., Department of History, Faculty of Letters, Van Yüzüncü Yıl University, Türkiye, feritercanyargun@gmail.com

Ferit Yücebaş

https://orcid.org/0000-0002-4645-1734
Assoc. Prof. Dr., Department of History, Faculty of Letters, Van Yüzüncü Yıl University, Türkiye, feritycebas@yyu.edu.tr

Atıf Künyesi | Citation Info

Yargun, F. E. & Yücebaş, F. (2025). Osmanlı'dan Günümüze Yumurta Tüketimi ve Üretimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, *12* (6/Ek), 1055-1075.

Osmanlı'dan Günümüze Yumurta Üretimi ve Tüketiminin Tarihsel Temelleri

Öz

Protein ve mineral açısından yüksek biyolojik değere sahip olan yumurta, yalnızca besleyici bir gıda olmanın ötesinde, mutfak kültürlerinin vazgeçilmez bir unsuru olarak gastronomi tarihinde önemli bir yer edinmiştir. Bunun yanı sıra, Osmanlı tıp literatüründe farklı anlam ve işlevlerle yer alan yumurta, kadim bir geçmişe sahiptir. Yumurta tüketiminin insanlık tarihindeki kökeni, evcilleştirilen tavuk türleriyle birlikte yaklaşık M.Ö. 1500'lü yıllara kadar uzanmaktadır. Türk mutfak geleneğinde ise Orta Asya'dan Selçuklu ve Osmanlı dönemlerine, oradan günümüz Türkiye'sine kadar süregelen köklü bir kullanım pratiğine dayanmaktadır. Bu bağlamda, yumurtanın Türk mutfağında üstlendiği işlevsel rol ile üretim ve tüketimindeki dönüşümler, kültürel ve sosyoekonomik yansımalarıyla birlikte hem mutfak kültürüne hem de ekonomik yapıya değer katmıştır. Ayrıca yumurtanın gündelik yaşam pratikleri, toplumsal beslenme alışkanlıkları ve mutfak teknolojilerindeki değişimlerle olan ilişkisi, tarihsel bağlamda önemli veriler sunmaktadır. Bu çerçevede yumurtanın yalnızca bir besin maddesi değil, aynı zamanda gastronomi açısından kültürel bir taşıyıcı olduğu ve Türkiye'nin iç ve dış ticaretinde önemli bir gıda ürünü olarak öne çıktığı anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: *Yumurta tarihi, yumurta tüketimi, Osmanlı mutfağı, yumurta üretimi*

The Historical Foundations of Egg Production and Consumption from the Ottoman Empire to the Present

Abstract

The egg, which has a high biological value in terms of protein and minerals, has occupied an important place in the history of gastronomy as an indispensable component of culinary cultures,

Copyright and License Statement

All publication and copyright of this article are held by the Journal of Academic History and Ideas / Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi. The article is made available by the journal as open access under the terms of the Creative Commons Attribution–NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0) (https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/). Under this license, the article may be used, reproduced, and shared in any medium for non-commercial purposes, provided that proper scholarly attribution is given; however, the original content may not be altered, transformed, or used to create derivative works. The scientific, legal, and ethical responsibility for the content of the works published in the journal rests entirely with the author(s) of the article; the journal's editors and editorial board cannot be held responsible for this content. All requests concerning commercial reuse, translation, or republication of the article must be directed to the journal's editorial board at akademiktarihvedusunce@gmail.com.

beyond merely being a nutritious food. In addition, the egg—featured with various meanings and functions in Ottoman medical literature—has an ancient historical background. The history of egg consumption in human societies dates back to approximately 1500 BC, coinciding with the domestication of chickens. In the Turkish culinary tradition, egg consumption is rooted in a long-standing practice extending from Central Asia through the Seljuk and Ottoman periods to modern-day Türkiye. In this context, the functional role of the egg in Turkish cuisine, along with transformations in its production and consumption, has contributed value to both culinary culture and the socioeconomic structure through their cultural and economic implications. Furthermore, eggs provide valuable insights within a historical framework into daily life practices, social dietary habits, and their relationship with changes in culinary technologies. Within this framework, it becomes evident that the egg is not only a food product but also a cultural carrier in gastronomic terms, as well as a significant commodity in Türkiye's domestic and foreign trade.

Keywords: *History of egg, egg consumption, Ottoman cuisine, egg production*

Giriş

İnsan sağlığı açısından yüksek besinsel değeriyle öne çıkan yumurta, dengeli ve zengin bileşimi özeliği ile temel gıdalar arasında önemli bir konuma sahiptir. Özellikle yüksek protein içeriğiyle dikkat çeken bu gıda, aynı zamanda A, D, E, K vitaminleri ile B grubu vitaminlerinden (B1, B2, B6, B12) önemli miktarlarda barındırmaktadır. Bunun yanı sıra magnezyum, potasyum, kalsiyum, çinko, bakır ve fosfor gibi temel mineraller açısından da zengin bir kaynağı sahiptir. Bu özellikleri nedeniyle yumurta, anne sütünden sonra insanın temel besin ihtiyaçlarını en dengeli biçimde karşılayan gıdalar arasında değerlendirilmektedir (Çelebi & Karaca, 2006; Son Posta, 13.03.1935, s. 6, Yumurta Nasıl İçilmeli). Besin değeri çok yüksek olan ve geleneksel tıp formunda da geniş bir kullanım alanına sahip olan yumurta (İbn Sînâ, C.III., 2017), tarih boyunca farklı coğrafya ve kültürlerde yaygın olarak tüketilmiştir. Bu açıdan besleyici değeri ve çok yönlü kullanım imkânı nedeniyle sıklıkla "mükemmel gıda" olarak nitelendirilen bir besin maddesi olmuştur. Gerek kahvaltı öğünlerinde gerekse ana yemeklerde kullanılabilen yumurta, çeşitli pişirme yöntemleri ve tariflerle yüzlerce farklı yemeğe dönüştürülebilme özelliğine sahiptir (Ekinciler, & Yücecan,1974). Osmanlı mutfak mirası (Aydın, 2023), yalnızca tarihsel yönleriyle değil; aynı zamanda içerdiği zengin malzeme çeşitliliği ve tarif repertuvarı ile de Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici bir rol oynamıştır. Yerli ve yabancı seyyahların seyahatnameleri ışığında yapılan incelemeler, Osmanlı mutfağında yumurtanın temel bir gıda ögesi olarak geniş bir kullanım alanına sahip olduğunu göstermektedir (Tavernier, 1984; Yerasimos, 2011). Bu çerçevede yumurta, yalnızca kahvaltı sofralarının temel unsurlarından biri olmakla kalmamış; börek, kurabiye, tatlı ve çeşitli hamur işleri gibi unlu mamullerden, köfte ve yahni çeşitlerine, dolma içlerinden pilaki ve çorba terbiyelerine kadar uzanan geniş bir yelpazede geleneksel tariflerde yer almıştır (Sofra Dergisi, Aralık 2006, S. 36). Özellikle 19. yüzyılda kaleme alınan ve Osmanlı ile Batı mutfak geleneklerinin sentezini yansıtan ilk Türkçe yemek kitaplarından biri olan *Melceü't-Tabbâhîn*,

yumurtanın Osmanlı mutfağındaki yaygın kullanımını açık biçimde ortaya koymaktadır. Günümüzde yumurta, yalnızca beslenme açısından taşıdığı değerle değil; aynı zamanda ekonomik ve stratejik önem arz eden bir ürün olarak da dikkat çekmektedir. Küresel ölçekte değerlendirildiğinde, dünya yumurta üretiminin yaklaşık beşte birini karşılayan Çin başlıca üretici ülke konumundayken, Türkiye toplam üretim hacmi bakımından 9. sırada yer almaktadır. Türkiye, özellikle ihracat performansı sayesinde dünyanın ilk beş tedarikçisi arasında bulunmaktadır (Bahtiyar & Olhan, 2023). Bu yönüyle yumurta, Türkiye'nin tarım ve gıda politikaları kapsamında stratejik bir ürün niteliği taşımakta hem iç piyasada tüketimi hem de dış pazardaki rolüyle dikkate değer bir ekonomik unsur hâline gelmektedir (Çelik, 2015). Yumurta, yalnızca temel bir gıda maddesi olmanın ötesinde; beslenme, sağlık, kültür ve ekonomi eksenlerinin kesişiminde yer alan, disiplinler arası bir yaklaşımla incelenmesi gereken çok boyutlu bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda, söz konusu çalışma yumurtayı yalnızca geleneksel mutfak kültürü çerçevesinde ele almakla sınırlı kalmamakta; aynı zamanda gıda teknolojisi, gastronomi ve ticaret gibi farklı alanlarla ilişkilendirerek, bu temel besin maddesinin çok yönlü niteliğini disiplinler arası bir perspektifle analiz etmeyi hedeflemektedir (Yüceer, 2021). Böylelikle çok katmanlı bir yapıya sahip yumurtanın tarihsel, kültürel ve besinsel değerinin ötesine geçilerek, günümüz gıda sistemleri içerisindeki stratejik konumu da bütüncül bir yaklaşımla ortaya konulmak istenmiştir. Bu araştırmada, tarihsel, kültürel ve ekonomik boyutlarıyla yumurtanın beslenme kültüründeki yeri incelemek amacıyla doküman analizi yöntemi kullanılmış, farklı dönemlere ait yazılı, görsel ve istatistiksel kaynaklar sistematik biçimde değerlendirilmiştir. Araştırmanın hem tarihsel ölçekte araştırılması hem de günümüz gıda sistemlerini kapsaması bakımından çok katmanlı bir yaklaşım benimsemiştir.

Veri toplama süreci kapsamında birincil ve ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Birincil veriler, Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) ve Cumhuriyet Arşivi (BCA) belgelerinden elde edilmiştir. Bu belgeler, devlet politikalarının, üretim ve tüketim ilişkilerinin, yumurtanın toplumsal yaşam ve mutfak kültüründeki rolünün ortaya konulmasında temel veri kaynağı olmuştur. Ayrıca dönemin gazeteleri ve dergileri, tüketim alışkanlıklarını ve mutfak pratiklerini yansıtan tamamlayıcı kaynaklar olarak incelenmiştir. İkincil kaynaklar ise kitaplar, makaleler, raporlar ve sektörel yayınlardan oluşmakta olup araştırmanın kuramsal çerçevesini güçlendirmiştir. Buna ek olarak Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve sektörel kuruluşlar tarafından yayımlanan güncel istatistiksel veriler, yumurtanın üretim, tüketim ve ihracat boyutunun nicel açıdan desteklenmesini sağlamıştır.

Veri analizi sürecinde, elde edilen nitel veriler içerik analizi yöntemiyle incelenmiş, belgeler ve basın kaynakları arasındaki temalar belirlenerek tarih ekseninde mutfak kültürü bağlamı içinde yorumlanmıştır. Nicel veriler ise karşılaştırmalı analiz yoluyla değerlendirilmiş, Türkiye'nin yumurta üretim ve ihracatındaki konumu küresel ölçekle ilişkilendirilmiştir. Böylelikle hem tarihsel ve kültürel hem de ekonomi ve stratejik boyutlar arasında bağlantılar kurulmuş, çok disiplinli bir çözümleme ortaya konulmuştur. Araştırmada kullanılan arşiv belgeleri, kitaplar, makaleler, dergiler, gazeteler, raporlar ve istatistik veriler, Türkiye'de yumurta üretimi, tüketimi ve mutfak kültüründeki rolüyle ilgili önemli bulgular sunmaktadır. Başbakanlık ve Cumhuriyet arşivleri, Cumhuriyet'in ilk yıllarından itibaren tarımsal üretimi teşvik etme ve yumurta üretimini artırma yönünde devlet politikalarının uygulandığını göstermektedir. Bu belgeler, üretimin büyük ölçüde yerel pazarlara ve öz tüketime yönelik olduğu, bununla birlikte ihracat amacıyla yapılan üretimin de bulunduğunu ve sanayide kullanımının sınırlı kaldığını ortaya koymaktadır. İstatistik verileri, Türkiye'de kümes hayvanı varlığı ve yumurta üretiminde kademeli bir artış olduğunu göstermektedir. Bu yükseliş, özellikle modern üretim tekniklerinin benimsenmesi ve tarımsal üretim kapasitesindeki gelişmelerle paralel olarak ilerlemiştir. Söz konusu dönem boyunca üretim hem iç talebi karşılamak hem de ihracat potansiyelini artırmak amacıyla düzenli bir artış eğilimi göstermiştir.

Bulgular ayrıca, yumurtanın sadece ekonomik ve beslenme açısından değil, Türk mutfak kültüründe de merkezi bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Yumurtanın kahvaltıdan tatlılara, ana yemeklerden hamur işlerine hatta geleneksel tıp ve tedavi pratiklerine kadar geniş bir kullanım alanı bulunmakta; geleneksel yemeklerdeki yeri ve mutfak uygulamalarına kattığı pratik değer, tüketim alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkilidir. Bu durum, yumurtanın kültürel ve gastronomik bir değer olarak da önemini vurgulamaktadır. Son olarak, incelenen rapor ve akademik çalışmalar, yumurtanın sanayide işlenebilir bir hammadde olarak kullanımının arttığını göstermektedir. Sıvı yumurta, yumurta tozu ve yan ürünlerin sanayide değerlendirilmesi hem ekonomik hem de mutfak pratikleri açısından yeni fırsatlar yaratmaktadır. Bu bulgular, Türkiye'de yumurta üretimi ve tüketiminin tarihsel, ekonomik ve kültürel boyutlarının birbirine bağlı olarak geliştiğini ortaya koymaktadır.

Osmanlı Dönemi Yumurta Tarihi

Yumurta, insanlık tarihinin erken dönemlerinden itibaren düzenli olarak tüketilen temel hayvansal gıda kaynaklarından biri olmuştur. Arkeolojik bulgular, yaklaşık 3,3 milyon yıl önce insanların kuşlara, sürüngenlere (özellikle timsah ve kaplumbağa gibi türlere) ait yumurtaları besin amaçlı tükettiğini göstermektedir. Tarihsel süreçte tür ayrımı yapılmaksızın birçok kuş

türüne ait yumurtalar, yüksek besin değeri nedeniyle insan beslenmesinde vazgeçilmez bir yere sahip olmuştur. Zengin protein içeriğinin yanı sıra, çeşitli vitaminler ve mineraller bakımından da oldukça besleyici olan yumurta, bütüncül bir gıda profiline sahip olup adeta "doğal bir besin deposu" niteliği taşımaktadır (Özbek, 2020). Bu besin değerinin kökeni, tavuğun yaklaşık M.Ö. 6000 yıllarında Hindistan ve Güneydoğu Asya'da evcilleştirilmesine kadar uzanmaktadır. Buradan Mezopotamya üzerinden Anadolu'ya, özellikle Hititler döneminde ulaşan tavuk, toplulukların beslenme alışkanlıklarında önemli değişimlere yol açmış ve buna paralel olarak yumurta tüketimi giderek yaygınlaşmıştır. Nitekim farklı kültürlerde, yumurta hem pratik hem de besleyici özellikleri sayesinde zamanla temel bir gıda maddesi olarak benimsenmiştir (Işın, 2018). VIII. yüzyıldan itibaren Türkistan bölgesinde bulunan Türk toplumları tavuk için "tavuk, tawuk, takuk, tağuğ, tafuk, dakuk, tavucak, tavuh, takağu, tağuk, taquq, toquq" gibi çeşitli isimleri kullanmışlardır (Karahan, 2013). Bu adlandırmaların işaret ettiği üzere, tavuk ve diğer kümes hayvanları ile bunların yumurtaları, Türk topluluklarının beslenme kültüründe daima önemli bir yer tutmuştur. Tavuk, kaz ve ördek gibi türler hem et hem de yumurta ürünleriyle tüketilmiştir. Yumurta ise Türk kültüründe "yumurtga" olarak adlandırılarak Türkistan'dan günümüze uzanan geleneksel mutfak uygulamalarında merkezi bir rol oynamıştır. Türkistan kültüründen miras alınan yumurta (Bozagcı, 2019), kullanımı yalnızca mutfakta değil ayrıca geleneksel tedavi yöntemindeki çok katmanlı yönü ve besleyici özelliği ile de ön plana çıkmıştır (Koçyiğit & Lokmacı, 2024). Böylelikle Osmanlı coğrafyasında hem nicelik hem de nitelik bakımından çeşitlenerek gelişmiştir. Osmanlı Devleti'nin kuruluş döneminden itibaren gıda üretimi, tedariki ve tüketimi toplumsal yaşamın temel bileşenlerinden biri hâline gelmiştir. Bu bağlamda yumurta hem saray hem de halk mutfağında çok yönlü kullanım alanı bulan önemli hayvansal gıdalar arasında yer almıştır (Okkalı & Baytar, 2020).

Osmanlı Mutfak Kültüründe Yumurta

Bu bilgilerin yanı sıra Osmanlı saray mutfağına dair muhasebe kayıtlarından elde edilen veriler yumurtanın, dönemin yemek kültüründe de merkezi bir rol üstlendiğini göstermektedir. Padişah için hazırlanan yemekler arasında yumurta ve süt ürünleriyle zenginleştirilmiş çeşitli çorbalar ve sebze yemekleri dikkat çekmektedir. Bu belgelerde, özellikle peynirli ve yumurtalı tarhana çorbasının saray menüsünde yer aldığı görülmektedir. Aynı dönemde, sebzeli yemeklerde de yumurtanın yoğun biçimde kullanıldığı anlaşılmaktadır. Örneğin, yoğurt ve yumurta ile hazırlanan patlıcan kavurması, yine yumurtayla pişirilen ıspanak kavurması ve havuç kalyesi hem besin değeri yüksek hem de lezzet açısından zenginleştirilmiş örnekler arasında yer alır. Bu yemekler, dönemin saray mutfağında yumurtanın çok yönlü kullanımına

işaret etmektedir. Gerek çorbalarda gerekse de birçok yemek ve tarifi ve ekmek yapında yumurta marinasyon bakımından ana bir malzeme olarak kullanılmıştır (Işın, 2018). Fatih Sultan Mehmed dönemi muhasebelerinde geçen yemek isimleri kullanıldıkları malzemeler ile yazılmaktaydı ve bu bilgiler bize yumurtalı olan (bere-i hassa, börek-i mâkiyân, çılbır ı hassa, çaiye-i mâkiyân-ı hassa, çavurma-i gılmân, kavurmayı mâkıyân-ı hassa, lapa-ı hassa) yemek isimleri hakkında da ipuçları vermektedir (Zafer, 2016; Yerasimos, 2002). Tarih eksininde yumurta, çırpılmış, haşlanmış ya da omlet gibi formlarda doğrudan tüketilebilen bir gıda olmasının yanında tariflere lezzet ve kıvam yardımcılığı yapan bir ürün olmuştur (Yüceer, 2021). Bunun yanında Osmanlı toplumunda yumurtanın ete besinsel bir alternatif olarak da tüketildiğine dair erken modern dönem gözlemleri mevcuttur. Nitekim 17. yüzyıl başlarında İstanbul'u ziyaret eden İngiliz seyyah George Sandys, halkın et tüketecekse tercihinin çoğunlukla koyun eti olduğunu; ancak günlük beslenmede balık ve özellikle yumurtanın çok daha yaygın olduğunu aktarır. Bu durum, dönemin beslenme pratiğinde yumurtanın hem erişilebilirliği hem de yüksek protein değeri nedeniyle et yerine ikame bir kaynak olarak önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir (Shefer-Mossensohn, 2009).

Osmanlı Tıbbında Yumurta

Hipokrat ve Galen tıbbına dayanan, İslam tıbbı geleneğini esas alan Osmanlı tıbbında beslenme, yalnızca hasta tedavisinin değil, aynı zamanda sağlıklı yaşamın sürdürülebilmesi bağlamında da temel unsurlardan biri olarak görülmekteydi (Sarı, 2008). Nitekim Osmanlı toplumunda büyük bir keyifle tüketilen ve zengin çeşitliliğiyle mutfak kültürünün başlıca unsurlarından biri hâline gelen şerbetler dahi, salt damak zevkine hitap eden birer içecek olmanın ötesine geçmiş; hazzın ötesine taşarak geleneğin özüyle uyumlu biçimde hem çeşitli rahatsızlıkların hafifletilmesi hem de sağlıklı yaşamın desteklenmesi amacıyla bilinçli biçimde tüketilmiştir (Yücebaş & Yargun, 2025). Bu doğrultuda, Osmanlı tıbbında olduğu gibi Osmanlı mutfağında da sağlıklı yaşam bağlamında yiyecek ve içeceklerin çeşitlerine, niteliklerine, hangi bünyedeki kişilerin neyi, ne zaman ve nasıl tüketmesi gerektiğine büyük önem atfedilmiştir. Osmanlı hekimleri, ilaçlar ve besinler konusundaki bilgilerinde özellikle İslam tıbbının önde gelen isimleri olan İbn Sînâ ve İbnü'l-Baytâr'ın eserlerinden geniş ölçüde yararlanmıştır (Sarı, 2008; Yılmaz, 2025). Zira yumurta beslenmenin yanı sıra, zengin içeriği sayesinde mide ve bağırsak sağlığının korunmasında temel bir unsur olarak kabul edilmekte ve birçok rahatsızlığın da önüne geçmektedir. İnsan sağlığının korunmasında temel bir gıda olarak kabul edilen yumurta (Özbek, 2020), bu yönüyle alternatif ve geleneksel tıp uygulamalarında vazgeçilmez bir bileşen olarak tarih boyunca önem kazanmıştır. Nitekim eski dönemlerde yumurta, içerdiği

zengin besin öğeleri sayesinde çeşitli hastalıkların tedavisinde yalnızca yoğun biçimde tüketilen bir gıda ürünü olarak değil, aynı zamanda lokal uygulamalar ve kürler şeklindeki pratiklerle de şifa amaçlı kullanılmıştır (Göksoy, Hâtemi & Sarı, 1986).Bu çerçevede, İslam âlimi ve modern tıbbın öncüsü İbn-i Sînâ'nın 6 ciltlik muhteşem eseri "*El-Kanûn fî't-Tıbb"*, yumurtanın sağlıklı yaşamın sürdürülmesi, dengeli beslenmenin sağlanması ve çeşitli hastalıkların tedavisindeki konumuna ilişkin son derece kapsamlı ve nitelikli bilgiler sunmaktadır. Bu yönüyle eser hem teorik tıp anlayışında hem de pratik beslenme ilkelerinde dolaylı olarak "yumurtanın" öneminde de ışık tutan yumurta ile alakalı birçok bilgi barındıran önemli bir başvuru kaynağı niteliğindedir (İbn Sînâ, C.III., 2017).

Osmanlı'da Yumurta Üretimi ve Ticari Faaliyetleri

Yemek kültürünün dışında yumurta üretimi ve ticareti alanındaki gelişmeler de Türk toplumu için ekonomi ve ticari faaliyetler bakımından büyük bir öneme sahiptir. Gerek sektördeki gelişim gerekse de sektördeki aşağı ve yukarı yönlü dalgalanmalar ülke gündemindeki politik, sosyolojik ve ekonomik gelişmelerin yön verdiği bazı kırılma noktaları ile açıklanmaktadır. Örneğin, XVIII. yüzyılda Avrupa'da etkili olan Sanayi Devrimi, Osmanlı'da benzer şekilde gerçekleşmemiştir. Bu dönemde Osmanlı, teknik açıdan Avrupa'nın gerisinde kalmış; özellikle savaşlardaki yenilgilerle bu fark belirginleşmiştir. Sanayileşme Osmanlı'da, Avrupa'daki gibi geleneksel tarımdan makineleşmeye geçişten ziyade, askerî ihtiyaçlara yönelik kısıtlı üretimle sınırlı kalmıştır. Geniş coğrafyasını kontrol etme gerekliliği, üretimin savunma sanayisine yönelmesine neden olmuştur (Gölçek, & Köktaş, 2016). Aynı yüzyıllarda Osmanlı Devleti'nde yumurtacılık, henüz modern üretim tekniklerinden uzak bir yapıya sahipti. Gözlemler neticesinde Avrupa'da geliştirilen kuluçka makineleri sayesinde yüksek verimle civciv üretimi mümkün hâle gelirken, Osmanlı bu tür teknolojik yeniliklere erişimde geri kalmıştır. Bu durum, yalnızca yumurta üretimiyle sınırlı kalmayıp, genel olarak sanayi ve tarım alanlarındaki teknolojik geri kalmışlığı da yansıtmaktadır. Fakat yapılan gözlemler tamamıyla sektörün büyümesi adınaydı ve gelişmeler yakından takip edilmekle birlikte bazı gelişmeler de mevcuttur (Yazan, 2018). II. Abdülhamit dönemi, tavukçuluğun geleneksel bir uğraş olmaktan çıkarılarak daha fenni ve sistematik bir zanaat haline gelmesi yönünde önemli adımların atıldığı bir dönem olarak bilinmektedir. Bu bağlamda, Avrupa başta olmak üzere çeşitli coğrafyalardan verimli ve kaliteli ırklara sahip tavukların ithal edilmesi teşvik edilmiş ve bu sayede üstün nitelikli tavukların yurt genelinde yaygınlaştırılması hedeflenmiştir (Servetifunun (Uyanış), 04 Haziran 1931, s.12, Tavukçuluğun Terakkisi İçin). Söz konusu modernleşme süreci yalnızca tavuk ithalatıyla sınırlı kalmamış, aynı zamanda

kamuoyunun bilinçlendirilmesine yönelik çeşitli faaliyetler de yürütülmüştür. Dönemin gazetelerinde, tavukçuluk ve yumurtacılığın zirai üretim bağlamında önem taşıyan bir alan olarak ele alınmıştır. Bu yayınlarda, farklı ülkelerdeki çeşitli tavuk ırklarının günlük ve aylık yumurtlama kapasitelerine dair karşılaştırmalı bilgiler sunulmuştur. Bu durum dönemin tavukçuluk politikalarına verilen önemi göstermektedir (Servet-i Fünun, S. 811; 9 Aralık 1906, Senede 225 Yumurta Yumurtlayan Tavuk).

Osmanlı döneminde tarımsal üretim biçimi büyük ölçüde geleneksel yöntemlere dayalı olarak yürütülmekteydi. Her ne kadar dönemin teknolojik imkânları sınırlı olsa da zamanla yumurta ihracatı gibi dış ticarete konu olan faaliyetlerin de gerçekleştirildiği görülmektedir (Şekeroğlu & Sarıca, 2010). Bu duruma verilebilecek en çarpıcı örneklerden biri, bazı tarihî kaynakların Türk toplumunun tavukçulukla ilgili bilgi ve uygulamalara oldukça erken dönemlerde sahip olduğunu ortaya koymasıdır. Nitekim 19. yüzyılda Varna bölgesinin tavuk ve yumurta üretimiyle öne çıktığı, bu ürünlerin ise dış ticarette önemli bir yer tuttuğu belgelerde açıkça ifade edilmektedir. Dolayısıyla Osmanlı Devleti, her ne kadar üretimde geleneksel yöntemleri sürdürmüş olsa da yumurta ihracatına dayalı ekonomik bir yapıyı belirli ölçüde geliştirmiştir (Kanatlı Hayvancılık Sektör Raporu ve Tesis Ön Fizibilite Çalışması, 2018). Bunun yanında yapılan yumurta ihracatı da devlet kontrolünde belli kurallar çerçevesinde ve günün siyasi, ekonomi ve sosyal şartlarına göre şekillendirilerek yapılmaktaydı (BOA, DH.İ. UM.16/03. H-04.06.1333; BOA, MV. 197/103. H-13-06.1333). Sektörel bazda mutfak kültürü açısından değerlendirildiğinde, XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde yaşanan sosyo-kültürel dönüşümler, yumurtaya olan talebin belirgin biçimde arttığını düşündürmektedir. Bu varsayımı destekleyen en somut göstergelerden biri, özellikle İstanbul'da Gayrimüslim topluluklar tarafından açılan pastaneler ve unlu mamul üretimi yapan işletmelerin sayısındaki artıştır. Söz konusu işletmelere halkın yoğun ilgi göstermesi, yumurtanın hem üretim hem de tüketim boyutunda değer kazandığını ortaya koymaktadır (Yargun, 2025). Cumhuriyet dönemine geçildiğinde ise, bu eğilim yalnızca devam etmekle kalmamış, aynı zamanda özellikle Cumhuriyet'in ikinci çeyreğinde pastacılık ve unlu mamullere olan talep kayda değer bir artış göstermiştir (Akşam, 18.02.1948, s. 5, Pasta Fiatleri Çok Yüksek). Bu dönemde, yumurta yalnızca evsel kullanımda değil, endüstriyel üretim süreçlerinde de stratejik bir girdi olarak öne çıkmıştır. Cumhuriyet'in ilk çeyreğinde ise, tarım ve hayvancılık politikaları çerçevesinde gerek tavuk gerekse de yumurta üretimini teşvik edici çeşitli atılımlar gerçekleştirilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda, yumurtanın ekonomik ve k değerinin farkına varılarak, sektörün

yapısal olarak gelişmesine yönelik kademeli adımlar atıldığı görülmektedir (Şamlı, & Okur, 2016; BCA.30.18.1.2/13.59.12).

Cumhuriyet Döneminde Türkiye'de Yumurta Üretimi ve Ticareti (1923–Günümüz)

Beslenme açısından temel ve vazgeçilmez bir gıda olarak kabul edilen yumurta, yalnızca bir tarımsal üretim unsuru olmanın ötesinde, toplumsal sağlık ve refah ile doğrudan ilişkili stratejik bir ürün niteliği taşımaktadır. Günümüzde bireylerin sağlıklı yaşam biçimlerine yönelik artan eğilimleri, yüksek kaliteli, güvenilir ve izlenebilir gıda ürünlerine olan talebi istikrarlı bir şekilde artırmaktadır. Bu gelişmeler doğrultusunda, yumurta üretiminde gıda güvenliği, kalite güvencesi ve sürdürülebilirlik ilkeleri giderek daha fazla önem kazanmaktadır ((World Egg Organisation, n.d.). Günümüz Türkiye'sinde üretim adına Türkiye'nin en büyük sanayi kuruluşları arasında birçok entegre tavukçuluk firması yer almaktadır. Yumurta tavukçuluğu sektörü özellikle Orta Anadolu ve Batı Anadolu bölgelerinde yoğun şekilde yürütülmektedir (Şamlı, & Okur, 2016). Son 40-45 yıllık dönemde Türkiye, yumurta üretiminde dünya sıralamasına girecek düzeyde bir artış göstermiştir. Tabi bahsettiğimiz bu gelişme, ani bir sıçramayla değil; Cumhuriyet'ten itibaren kademeli bir şekilde tavuk yetiştiriciliği, beslenmesi ve sağlığına dair bilgi birikiminin artması ile modern tavukçuluk ekipmanlarının kullanımının yaygınlaşması sayesinde gerçekleşmiştir (Sarıca & Türkoğlu, 2024).Osmanlı'dan miras alınan tarımsal yapı içerisinde üretim faaliyetleri, ağırlıklı olarak geleneksel yöntemlerle, öz tüketimi karşılamaya yönelik ya da küçük ölçekli yerel pazarları hedef alacak biçimde gerçekleştirilmiştir. Sanayi ise genellikle küçük atölye tipi işletmelerde, yoğun olarak kol gücüne dayalı bir biçimde yürütülmekteydi. Cumhuriyet'in ilk yıllarında da modern tavukçuluk uygulamaları tam anlamıyla benimsenememiş fakat önemli adımlar atılmıştır (Kanatlı Hayvancılık Sektör Raporu ve Tesis Ön Fizibilite Çalışması, 2018). Nitekim Cumhuriyet sonrası kalkınma hamleleri ile tarım ve hayvancılığa dair dönüşüm politikaları, birçok sektörün yeniden yapılandırılmasını gündeme getirmiştir (Karabağ, 2017). Yumurta verimliliğinin artırılması da doğrudan doğruya tavuk ırklarının genetik ıslahına bağlı olmuştur. Bu bağlamda, Türkiye'de profesyonel yumurtacılık faaliyetinin başlatılması, Cumhuriyetin erken yıllarında tarım ve hayvancılığın modernleşmesi doğrultusunda özellikle tavukçuluk alanında önemli adımlar atılmasıyla gelişim gösterebilmiştir. Bu çerçevede, Türkiye'de modern tavukçuluk faaliyetlerinin temeli, 1930 yılında Ankara'da Merkez Tavukçuluk Araştırma Enstitüsü'nün kurulmasıyla atılmıştır. Enstitünün kuruluş kararı, 3 Eylül 1930 tarihinde gerçekleştirilen icra vekilleri heyeti (Bakanlar Kurulu) toplantısında onaylanmış ve yürürlüğe konulmuştur. Bu gelişme, Türkiye'de bilimsel temellere dayanan tavukçuluk çalışmalarının

başlangıç noktası olarak değerlendirilmektedir (BCA.30.18.1.2/13.59.12). Bir diğer önemli husus ise, sektörün gelişimini engelleyen faktörlerin sistematik biçimde analiz edilmesidir. Bu bağlamda, özellikle 1930'lu yıllarda Türkiye'nin yumurta ihracatında gözlemlenen ciddi düşüş, üzerinde durulması gereken temel sorunlardan biri olarak öne çıkmaktadır. 3 Haziran 1932 tarihli Milliyet gazetesinde yer alan haberde, İhracat Ofisi'nin 1930-1932 yılları arasında yaşanan ihracat dalgalanmalarına ilişkin incelemelerde bulunduğu ve bu süreçte genel bir azalışın kaydedildiği belirtilmiştir. Bu gerilemenin başlıca nedenlerinden biri olarak, başta Fransa olmak üzere bazı Avrupa ülkelerinin Türkiye'den gerçekleştirdikleri yumurta ithalatını kısıtlamaları gösterilmektedir. Söz konusu haberde, ihracattaki düşüşün açık ve tartışmasız bir gerçek olduğu vurgulanmıştır. Ancak bu durumun yalnızca dış ticaret politikalarından değil, aynı zamanda dönemin ekonomik ve üretimsel yapısından kaynaklanan çok yönlü etkenlere dayandığı da ima edilmiştir (Milliyet, 06.03.1932, s. 3, Yumurta İhracatımız Neden Azaldı). Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde meydana gelen savaşların, ekonomi ve üretim süreçlerini olumsuz etkilemesi, yumurta da dahil olmak üzere özellikle tarım ve gıda ürünlerinin üretiminde kalite ve nitelik kaybına yol açmıştır. Üretimdeki bu gerileme sonucunda, Türk malları uluslararası piyasalarda güvenilirliğini yitirmiş ve kötü bir imaj kazanmıştır. Özellikle yumurta ve bazı temel gıda ürünlerinin ihracatında, Türk üreticiler Avrupalı ülkelerle rekabet etmekte zorlanmış, bu da Türkiye'nin dış ticaret performansını olumsuz yönde etkilemiştir. Bu gelişmeler üzerine, Cumhuriyet'in ilk yıllarında Türk ürünlerinin dış pazardaki itibarını yeniden kazandırmak ve ihracat kalitesini artırmak amacıyla bazı çalışmalar yürütmüştür. Bu çabaların kurumsal temeli, 1930 yılında yürürlüğe giren 1705 sayılı "Ticarette Tağşişin Men'i ve İhracatın Murakabesi ve Korunması Hakkında Kanun" ile atılmıştır. Kanunun amacı, dönemin koşullarında sık sık denetime tabi tutulmayan ve bu nedenle hem yurtiçinde hem yurtdışında şüpheyle karşılanan, zor satılabilen Türk mallarına yeniden güven kazandırmak ve kalite güvencesi sağlayacak yasal çerçeveyi oluşturmaktı. Söz konusu kanunla birlikte, ihraç edilen gıda ürünlerinin eski ticari itibarlarının yeniden kazanılması hedeflenmiştir. Türk ürünlerinin dış pazarda rekabet gücünü artırmaya yönelik atılmış ilk sistematik adımlar arasında yer almıştır (T.C. Resmî Gazete, 19 Haziran 1930, S. 1524, Ticarette Tağşişin Men'i ve İhracatın Murakabesi ve Korunması Hakkında). Yine bu kapsamda. Türkiye'de hayvansal mamullerle ilgili ilk yasal düzenleme, 1934 yılında kabuklu yumurta ihracatına yönelik olarak hayata geçirilmiştir. Bu düzenleme, ülkemizde hayvansal ürünlerin uluslararası ticaretine dair devlet kontrolünün ve standardizasyon çabalarının başlangıcı olarak değerlendirilmektedir. Bu durum yumurta gibi temel bir tarımsal ürünün

ekonomik değerinin ve ihracat potansiyelinin erkenden fark edildiğini de göstermektedir (Sanal & Gürler, 2013; BCA.30.18.1.2/ 48.67.9). İhracatta yaşanan sorunlar yalnızca ürünün niteliğiyle sınırlı kalmamış (Tan, 10.05.1936, s. 8, Yunanistan Yumurta İstiyor), aynı zamanda uluslararası ticaretin kurumsal altyapı eksiklikleri de önemli bir engel oluşturmuştur. Özellikle 1930'lu yıllarda, yumurta ihracatının büyük bir kısmını Almanya'ya gerçekleştiren Türk tüccarlar, ihracatçı ve ithalatçı ülkeler arasında etkin iletişim kanallarının ve kurumsallaşmış ticari yapıların bulunmaması nedeniyle ciddi zorluklarla karşılaşmıştır. Satıcılar ile alıcılar arasında yaşanan iletişim sorunları ve ödeme süreçlerindeki belirsizlikler, ticaretin sürdürülebilirliğini tehdit eden başlıca unsurlar haline gelmiştir (Cumhuriyet, 26. 09. 1935, s. 4, Yumurtacılarımıza Örnek Olacak Bir Teşkilat). Ödeme süreçlerindeki belirsizlikler Aynı şekilde İspanya ile devam eden yumurta ihracatında da yaşanmıştır (BCA.30.18.1.2/ 68.77.16). Bunun yanında süreç içerisinde İspanya'nın gümrük kapılarını Türkiye'ye kapatması özellikle köy yerleşimcilerin yumurtalarının muhafazasını zora sokmuştur. Bu dönemde bir kısım yumurta buzhanelerde muhafaza edilebilirken, bir kısmı ise hiç alışık olunmayan bir şekilde at arabaları üzerinde özelikle İstanbul gibi büyük şehirlerde çok düşük fiyatlara satılmaktaydı (Akşam, 23.03.1934, s. 1, Sokaklarda Arabalarla 30 Paraya Yumurta Satılıyor). Bu noktada çözüm odaklı en dikkat çekici örnek Bulgaristan'dan gelmiştir. Bulgar tüccarlar, Almanya'da üç kişiden oluşan bir komisyon aracılığıyla Bulgar Yumurta Bürosu kurarak, ihracatlarını bu yapı üzerinden gerçekleştirmiştir. Almanya'ya yapılan yumurta ihracatının yaklaşık %90'ını organize eden bu büro, ürünleri belirli bir komisyon kesintisiyle toplamakta ve ardından doğrudan Alman Yumurta Bürosu'na satışını sağlamaktaydı. Burada en dikkat çekici yön ise, ödemelerin karşılıklı olarak devlet bankaları aracılığıyla ve güvence altına alınarak gerçekleştirilmesiydi (Cumhuriyet, 26.09.1935, s. 4 Yumurtacılarımıza Örnek Olacak Bir Teşkilat). Bu dönemde gerçekleştirilen faaliyetler genel olarak değerlendirildiğinde yumurta ve tavuk üretiminde olumlu çabalar gözlemlenmiş fakat bu çabalar yetersiz görülmüştür. 1931 yılına ait Roma Ziraat Enstitüsü verilerine göre, dünya genelindeki kümes hayvanı sayısı yaklaşık 1 milyar 389 milyon 770 bin olarak tespit edilmiştir. Bu kapsamda ABD, 372.800.000 tavuk varlığı ile ilk sırada yer almış ve onu sırasıyla Rusya ve Almanya takip etmiştir. Türkiye ise kümes hayvancılığı bakımından 23. sırada bulunmaktadır. Türkiye'deki toplam kümes hayvanı sayısı 7.800.000 bin olup, bunların 7.200.000'i tavuk, 200.000'i kaz, 600.000'i ördek ve 289.000'i hindi olarak kaydedilmiştir. Aynı dönemde Yunanistan, kümes hayvanı varlığı bakımından Türkiye'nin önünde yer almaktaydı. Bu çerçevede veriler, bu tarihlerde Türkiye'nin genel üretim standartlarının çok gerisinde olduğunu göstermektedir (Son Posta,

06.12. 1931, s. 6, Tavuk ve Yumurta). Esasında tam anlamıyla yumurtacılık gelişimini sağlayacak stratejilerin yanı sıra konunun mahiyetinin yeterince anlaşılmaması sektörün gelişmesindeki en önemli engellerden biriydi. Kümes hayvanı yetiştiriciliği, et, tüy ve yumurta gibi ürünlerinin ekonomik değerine rağmen 1940'lı yılların sonuna dek ülke genelinde yeterince tam anlamıyla önemsenmemiştir. 1931-1940 arasında Tavukçuluk Araştırma İstasyonu'nda başlatılan ıslah çalışmalarıyla "Leghorn, New Hampshire ve Rhode Island" gibi verimli ırklar yerli türlerle melezlenmiş ve köylüye düşük ücretle dağıtılmıştır. Ancak bu gelişim süreci, gerek tam anlamıyla kümes hayvancılığın etkin bir şekilde yapılamamış olması ve gerekse II. Dünya Savaşı'nın olumsuz etkileri nedeniyle sekteye uğramıştır. 15.000.000'a yakın olan kümes hayvanlarının sayısı neredeyse 6.000.000 düşmüştür (Kırkpınar, 2024).

Ülkemizde bunlar yaşanırken gelişmiş ülkelerde XX. yüzyılın ilk yarısında, doğal kuluçka yöntemlerinin yerini yapay kuluçka sistemleri almıştır. Bu dönüşümle birlikte ticari kuluçkahane sayısında artış yaşanmış ve civciv büyütme süreçleri için ısıtmalı ana makineler geliştirilmiştir. Aynı dönemde, bazı hayvan aşılarının geliştirilmesi ile birlikte, A ve D vitaminlerinin bulunması, hayvan besleme ve sağlığı açısından önemli bir ilerleme olarak değerlendirilmiştir. Tavuk yemlerinin hazırlanmasında vitamin ve mineral katkılarının kullanımına daha fazla önem verilmesi de bu gelişmeleri desteklemiştir. 1930 sonrası dönemde ise, genetik ıslah çalışmalarıyla saf ırkların yerini yüksek verimli hibrit hatlar almış, bu doğrultuda damızlık işletmeler kurulmuştur. Ayrıca, cinsiyet ayrımı ve oto seks teknikleri sayesinde dişi civcivlerin erkenden ayrıştırılarak satışa sunulması, ticari yumurta üretiminde verimlilik ve planlı üretimi desteklemiştir (Sarıca & Türkoğlu, 2024). 1950'lere gelindiğinde ise, ekonomik istikrarın ve büyümenin sürdüğü görece dengeli bir dönem olarak değerlendirilmiştir. 1950-1960 periyodu arasında Türkiye ekonomisinde yapısal dönüşüm ve devlet müdahalesi, Türkiye ekonomisi açısından hem yön değişikliğine sahne olmuş hem de sonraki yıllarda yaşanacak ekonomik sorunların temellerini atan bir süreç olmuştur. 1950 yılında iktidara gelen Demokrat Parti, başlangıçta liberal ekonomik politikalar benimsemiş ve piyasa mekanizmalarının etkinliğine dayalı bir büyüme hedeflemiştir. Bu dönemde dış yardımların artması, tarıma açılan yeni alanlar ve uygun dış pazar koşulları sayesinde özellikle tarımsal üretimde önemli bir artış yaşanmıştır. Ancak 1953 sonrası dönemde büyümenin yavaşlaması ve kaynakların yetersiz kalmasıyla birlikte ekonomik dengesizlikler de belirginleşmeye başlamış ve bu da üretimde birçok sektörü sekteye uğratmıştır (TC. Resmî Gazete, 3 Aralık 1962, s. 4-7, Uzun Vadeli Kalkınma Planı). 1950'li yıllardan itibaren Türkiye'de köy tavukçuluğunun geliştirilmesine yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Bu dönemde

temel amaç, kırsal kesimde küçük ölçekli hayvancılık faaliyetlerinin verimliliğini artırmak olmuştur (Sarıca & Türkoğlu, 2024). Birinci Beş Yıllık Kalkınma Plânı (1963-1967) ile üretim ve sosyal refah bağlamında Türkiye'nin atılım yapması hedeflenmiştir (Devlet Planlama Teşkilatı, 1963). 1967-1972 dönemini kapsayan İkinci Beş Yıllık Kalkınma Planı ise, yalnızca kısa vadeli ekonomik büyüme hedeflerini değil, aynı zamanda Türkiye'nin uzun vadeli üretim kapasitesini ve toplumsal yapısını dönüştürmeyi de amaçlayan çok yönlü bir kalkınma stratejisi olarak kurgulanmıştır (Devlet Planlama Teşkilatı,1968). Bunların yanında özel teşebbüsün desteklenmesiyle de ilerleyen yıllarda modern tekniklerle yumurta üretiminde büyük artış sağlanması öngörülmüştür.

Türkiye, "1970 ve 1980"li yıllardan itibaren kanatlı eti ve yumurta üretiminde hızlı bir gelişim sürecine girmiş ve modern tavukçuluğun temelleri atılmıştır. Bu doğrultuda çeşitli üretim ve araştırma kurumları kurulmuştur. Aynı zamanda, 1985 yılında yürürlüğe giren Kaynak Kullanımı Destekleme Fonu (KKDF) ve yem desteği gibi finansal araçlar devreye sokularak özel sektörün altyapısal dönüşümünü hızlandırılmıştır. Artan sayıda modern kesimhane sayesinde daha hijyenik ve güvenilir ürünlerin pazarlanması mümkün hâle gelmiştir. Böylece tüketicilere sağlıklı kanatlı eti ürünlerine ulaşma olanağı sunulmuştur. Bu dönemde entegre üretim tesislerinin sayısında belirgin bir artış yaşanmış, sözleşmeli üretim modellerinin benimsenmesiyle yumurta sektöründe yapısal dönüşüm süreci başlamıştır. "1990'lı yıllarda yapılan yatırımlarla birlikte, modern üretim tesislerinin hem sayısı hem de üretim kapasitesi önemli ölçüde artış göstermiştir. 1981-1993 yılları arasında yumurta üretimi 2,2 kat artış göstermiştir (İzmirlioğlu, 2001). Bu gelişmeler, hijyen, hayvan refahı ve gıda güvenliği açısından yüksek standartlarda üretimin yaygınlaşmasına zemin hazırlamıştır. 2000'li yıllarda da yatırımlar kararlılıkla sürdürülmüş, Avrupa Birliği standartlarına uyumlu üretim yöntemleri sektör genelinde benimsenmiştir. Genel olarak değerlendirildiğinde, Türkiye'de kanatlı hayvancılık sektörünün gelişimi, yalnızca üretim sürecine odaklanmayan, üreticiden tüketiciye kadar uzanan tüm değer zincirini kapsayan bütüncül politikalar sayesinde gerçekleşmiştir. Bu stratejik yaklaşım, sektörde sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır (Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, 2023). Yıllar itibarıyla etlik ve yumurtacı tavuk sayısında kaydedilen belirgin artış, Türkiye'nin bu alandaki üretim kapasitesini önemli ölçüde güçlendirmiş ve ülkeyi kanatlı hayvancılıkta kendine yeterli bir konuma taşımıştır. Buna en güzel örnek Türkiye'de kümes hayvanı varlığı yıllar içerisinde dikkate değer bir artış göstermesi ile açıklanabilir. "2010 yılında 70,9 milyon" olan yumurta tavuğu sayısı, yaklaşık %70 oranında artarak "2019 yılında 120 milyon" adede ulaşmıştır. 2015

yılı verilerine göre ülkede 75 kuluçkahane, 354 işletmeye ait 2.390 damızlık kümes, 9.676 işletmeye ait 14.415 etlik kümes ve 1.113 işletmeye ait 3.229 yumurtacı kümes mevcuttur (Hacıoğlu, 2020). Takip eden yıllar itibarıyla Türkiye'deki kümes hayvanlarının %98,2'sini tavuklar oluşturmaktadır. Bu oranın %63,6'sı et tavuğu, %34,6'sı ise yumurta tavuğundan meydana gelmektedir (Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, 2023; TÜİK, 2016). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) istatistik verilerine göre, 2013 yılı itibarıyla dünya genelinde en fazla tavuk üretimini 5.462.000.000 adet olarak Çin gerçekleştirirken, bu ülkeyi sırasıyla 1.917.000.000 adetle ABD ve 1.272.000.000 adetle Brezilya izlemektedir. Türkiye aynı dönemde dünya tavuk üretiminde 12'nci, yumurta üretiminde ise 10'uncu sırada bulunmaktadır. Ayrıca Türkiye, "yumurta" ihracatı bakımından Hollanda ve ABD'nin ardından dünya sıralamasında üçüncü sırada yer almaktadır. Bu veriler, Türkiye'nin hem üretim hem de ihracat kapasitesi bakımından küresel ölçekte kayda değer bir aktör hâline geldiğini ve sektörün ülke ekonomisi açısından stratejik bir öneme sahip olduğunu göstermektedir (Çelik, 2015). Türkiye'nin yumurta ihracatındaki dikkat çekici artışı, ülkenin tarım ve hayvancılık alanında son yıllarda gösterdiği yapısal dönüşüm ve dış ticaret stratejilerinin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. 2019 yılı itibarıyla Türkiye, dünya ihracatının %7,43'ünü gerçekleştirerek 295.000.000 dolarlık ihracat değeriyle üçüncü sırada yer almıştır. Bu veri, Türkiye'nin sadece iç pazara yönelik üretimden uluslararası rekabet düzeyine ulaşan bir ihracat kapasitesine geçiş yaptığını göstermektedir (Hacıoğlu, 2020). 2021 yılında ise Türkiye, yumurta üretiminde 9. sırada, yumurta ihracatında ise 2. sırada yer almıştır (Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, 2023). Bu çerçevede Türkiye, yıllar içerisinde istikrarlı bir artış gösteren yumurta üretiminin küresel ölçekte önde gelen üretici ülkeler arasında yer almasını sağlayan faktörler incelendiğinde ise 2024 yumurta tavukçuluğu verilerine göre Türkiye, 2023 yılında 114.476.843 adet yumurta tavuğuna sahip iken aynı yıl yumurta üretimi ise 20.637.734.000 adet olarak gerçekleştirmiştir. 2020 yılına oranla %35 bir düşüş yaşanmasına rağmen Türkiye'de Ticari Yumurtacı İşletme sayısı 1.892 ve Ticari Yumurtacı Kümes sayısı ise 4.087'dir. Bu üretim ağı sayesinde ABD, Çin, Arap, Afrika ve Orta Doğu ülkelerine de yoğun oranda ihracat yapmaktadır (YUM-BİR,2024, Türkiye'nin Yumurta İhracatı (HS0407)). Bunca olumlu tablo sonuçlarına rağmen tezat bir şekilde Türkiye kişi başı yumurta tüketiminin çok düşük olması düşündürücü bir unsur olmuştur (Sarıca & Türkoğlu, 2024).

Türkiye'de Yumurta Tüketimi ve Yumurtanın Mutfak Kültüründeki Yeri

Besleyici özellikleri bakımından son derece değerli bir gıda olmasına rağmen, yumurta tüketiminin bilimsel temele dayanmayan endişeler nedeniyle zaman zaman önemli ölçüde azaldığı görülmüştür. Özellikle 1980'li yıllarda, yumurtanın kolesterol düzeylerini yükselterek kardiyovasküler hastalıklara yol açtığı yönündeki iddialar, toplumda yaygın bir algı oluşturarak tüketimin ciddi oranda gerilemesine neden olmuştur. Ancak, bu iddiaların bilimsel geçerliliğinin bulunmadığı 1990'lı yıllarda yapılan çalışmalarla ortaya konmuş ve böylece yumurta, kamuoyunda yeniden güvenilir ve sağlıklı bir besin kaynağı olarak kabul görmeye başlamıştır (Özbek, 2020). Yumurta tüketimini etkileyen önemli hususlardan biri de tavuklarla ilişkilendirilen çeşitli salgın vakalarıdır. Bu vakaların basın yoluyla kamuoyunda paylaşılması tavuk ürünlerine olan rağbeti düşürmüştür. Basında yer alan olumsuz haberler, tüketici alışkanlıklarını ve tercihlerini etkilemiş ve özellikle sofralık yumurta tüketiminde dalgalanmalara yol açmıştır. Bunların yanında kuş gribi salgınları, Salmonella bulaşma riskleri ve yumurta tüketimi ile kolesterol düzeyleri arasındaki ilişkilere dair haberler, kamuoyunda endişe yaratmış ve bu durum yumurtaya olan talebin geçici olarak azalmasına neden olmuştur (Şamlı, & Okur, 2016). Örnek olarak, 2003, 2004, 2005, 2011 yıllarında vuku bulan kuş gribi vakaları yumurta sektörünü büyük ölçüde zarara uğratmıştır (Sarıca & Türkoğlu, 2024; Cumhuriyet, 14.10.2005, s. 1: Sektörde İflas Tehlikesi). Mutfak kültürü açısından bakıldığında yumurta, biyolojik değerin yanı sıra, gıda hazırlama ve pişirme süreçlerindeki çok yönlü fonksiyonları nedeniyle gastronomi alanında da temel bileşenlerden biri olarak kabul edilmektedir. Fonksiyonel özellikleriyle hem doğrudan bir besin olarak hem de çeşitli yemeklerde tamamlayıcı unsur olarak geniş bir kullanım alanına sahiptir. Zengin bir içeriğe sahip olan yumurta; çiğ, rafadan, kayısı kıvamında ya da katı (lop) olarak doğrudan tüketilebildiği gibi, çılbır (poşe) ya da omlet gibi tariflerde de temel bileşen olarak tüketilmektedir (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Aile ve Tüketici Hizmetleri, 2011). Bunun yanı sıra yumurta; kabartıcı, bağlayıcı ve emülsifiye edici özellikleri sayesinde hamur işlerinden tatlılara, kremalardan pastacılık ürünlerine kadar birçok alanda işlevsel rol üstlenmektedir. Özellikle kek, pasta, kurabiye (Sofra Dergisi, Kasım 2005: S. 23), bisküvi ve krema gibi ürünlerde yapısal bütünlüğü sağlamakta ve aynı zamanda tat ve renk profilini zenginleştirmektedir. Marinasyon işlemlerinde yumuşatıcı olarak kullanılabilen yumurta, çorba ve soslarda kıvam artırıcı; fırınlanmış ürünlerde ise yüzeyin parlaklık ve renk kazanmasında etkili bir yardımcıdır. Ayrıca çeşitli soğuk büfe sunumlarında, kanepelerde, sandviçlerde ve salatalarda hem görsel hem de duyusal açıdan katkı sağlamaktadır (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı

Aile ve Tüketici Hizmetleri, 2011). Bunların yanında kek, kurabiye, beze ve mayonez gibi ürünlerin formülasyonunda hem yapısal hem duyusal özelliklerin oluşmasına katkı sağlar. Bu özellikleri sayesinde yumurta, yalnızca endüstriyel gıda üretiminde değil, aynı zamanda geleneksel ve modern mutfaklarda da geniş bir kullanım yelpazesine sahiptir. Gastronomi pratiği içerisinde ürünün tekstürel, duyusal ve işlevsel rollerinin bir araya gelmesi, yumurtayı sadece bir malzeme değil, aynı zamanda mutfak kültürünün biçimlendirici bir bileşen haline getirmektedir (Yüceer, 2021). Türk mutfağında yumurta hem geleneksel hem de modern gastronomik sunumlarla menülerde kendine sağlam bir yer edinmiş ve gastronomi dünyasındaki yenilikleri yakından takip eden mutfak kültürü içinde, yenilikçi reçetelerle yorumlanarak kullanıma açılmıştır. Bu bağlamda yumurta temelli gastronomi trendleri, yalnızca geleneksel tariflerin korunmasını değil, aynı zamanda çağdaş mutfak uygulamalarıyla sentezlendiğinde mutfağa yaratıcı değer katmayı da amaçlamıştır (Bozagcı, 2019). Böylece Türk mutfağı, tarihsel mirasını yaşatırken güncel gastronomi trendlerine uyum sağlayarak hem kültürel sürekliliğini korumakta hem de marka değerini artırmaktadır.

Gıda sanayi perspektifinden değerlendirildiğinde, Türkiye'de endüstriyel ölçekte kullanılan yumurta miktarının henüz oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Mevcut verilere göre, sanayiye aktarılan yumurta oranı yaklaşık %8 düzeyinde kalmaktadır. Bu oran, gelişmiş ülkelerde %25 ila %30 arasında değişmektedir. Bu durum, Türkiye'nin yumurta üretimindeki yüksek potansiyeline rağmen, işlenmiş yumurta ürünlerinin sanayide etkin bir şekilde değerlendirilemediğini ortaya koymaktadır. Oysa sıvı yumurta, yumurta tozu ve hatta kabuk gibi yan ürünler; sadece gıda sektöründe değil, aynı zamanda kozmetik, biyoplastik, tarım ve inşaat gibi çeşitli endüstriyel alanlarda yüksek katma değerli girdiler olarak kullanılabilmektedir (Akman, 2025, Yumurta kabuğunda milyarlık potansiyel). Yumurta içerdiği kullanım alanı ve ihtiyaca göre farklı formlarla piyasaya sunulan bir üründür. Günlük kullanım, dış ve iç ticaret hacminde geniş bir yer tutan yumurta, mutfak sektörü ve gıda endüstrisinde yalnızca taze formuyla değil, aynı zamanda işlenmiş türevleriyle de yaygın biçimde kullanılmaktadır. Gerek raf ömrünün uzatılması gerekse üretim süreçlerinde standardizasyonun sağlanması amacıyla farklı muhafaza ve işleme teknikleri geliştirilmiş ve bu teknikler, ürünün kullanım amacına, lojistik gerekliliklerine ve endüstriyel talebe göre çeşitlenmiştir. İhtiyaç ve muhafaza teknikleri açısından; "Kabuklu yumurta bileşimi" (Şamlı, & Okur, 2016), "Dondurulmuş yumurta bileşimi" (Sarıca & Türkoğlu, 2024), "Sıvı ve toz yumurta bileşimi" formunda pratikler sunularak tüketiciye avantajlar sağlanmıştır (Kütahya Ticaret Borsası Yumurta Raporu, 2025, Yumurta Ürünleri). Sonuç olarak Bütün bu veriler

göstermektedir ki, yumurta tarih boyunca yalnızca sofraların değil, aynı zamanda toplumların sosyolojik kimliği ve ekonomik düzeninin de ayrılmaz bir parçası olmuştur. Osmanlı'dan Cumhuriyet'e, oradan günümüz gıda sistemlerine uzanan serüveni, onun çok yönlü işlevini açıkça ortaya koymaktadır. Bu nedenle araştırmanın temel varsayımı, yumurtanın sadece besleyici özellikleriyle değil; aynı zamanda kültürel miras, ekonomik değer ve stratejik gıda politikaları bağlamında da merkezi bir konuma sahip olduğu yönünde şekillenmektedir.

Sonuç

Yumurta, içerdiği yüksek kaliteli protein, zengin vitamin-mineral profili ve fonksiyonel özellikleriyle insan beslenmesinde stratejik öneme sahip temel gıdalardan biridir. Anne sütünden sonra en dengeli besin kaynaklarından biri olarak kabul edilen bu ürün, tarih boyunca hem günlük beslenme alışkanlıklarının hem de mutfak mirasının merkezinde yer almıştır. Osmanlı döneminden itibaren yumurta, saray mutfağından halk sofrasına kadar geniş bir yelpazede tüketilmiş ayrıca geleneksel tıptan dinî ritüeller ve mevsimsel kutlamalara kadar çeşitli toplumsal pratiklerde kendine yer bulmuştur. Osmanlı'dan günümüze uzanan süreçte yumurta, yalnızca doğrudan tüketim biçimleriyle değil; aynı zamanda hamur işleri, tatlılar, çorbalar, et ve sebze yemekleri gibi geniş bir gastronomik yelpazede kabartıcı ve bağlayıcı işlevleriyle mutfak kültüründe vazgeçilmez bir bileşen olmuştur. Cumhuriyet döneminde uygulanan tarım ve hayvancılık politikaları, modern tavukçuluk tekniklerinin yaygınlaştırılması, ıslah çalışmaları ve üretim altyapısının güçlendirilmesi, Türkiye'nin yumurta üretim kapasitesini küresel ölçekte rekabet edebilecek düzeye taşımıştır. 20. yüzyılın son çeyreğinden itibaren entegre üretim tesisleri, sözleşmeli üretim modelleri ve gıda güvenliği standartlarının benimsenmesiyle birlikte üretim miktarında ve ihracat performansında kayda değer artışlar sağlanmıştır. Günümüzde Türkiye, dünya yumurta üretiminde üst sıralarda yer almakta ve özellikle Orta Doğu, Afrika ve Asya pazarlarına yönelik önemli bir tedarikçi konumundadır. Tüketim açısından bakıldığında, bilimsel temele dayanmayan sağlık endişeleri, salgın hastalıklar ve medya kaynaklı olumsuz algılar, dönemsel olarak yumurta talebinde dalgalanmalara neden olmuştur. Özellikle 1980'lerde kolesterol tartışmaları, 2000'li yıllarda ise kuş gribi ve gıda güvenliği kaygıları tüketimi geçici olarak geriletmiştir. Buna karşın, 1990'lı yıllardan itibaren yapılan bilimsel araştırmalar, yumurtanın dengeli beslenmedeki önemini yeniden teyit etmiş ve ürün kamuoyunda güvenilir gıda statüsünü geri kazanmıştır. Gıda sektörü ve mutfak kültürü bağlamında yumurta, çeşitliliği ve işlevselliğiyle Türk mutfağının vazgeçilmez bir unsuru olmayı her zaman sürdürmüştür. Fonksiyonel bir gıda maddesi olarak yumurtanın, geleneksel tariflerden modern gastronomi uygulamalarına kadar

uzanan geniş bir kullanım alanına sahip olduğu görülmüştür. Sonuç olarak, Osmanlı'dan günümüze uzanan süreçte yumurtanın üretim biçimleri, tüketim alışkanlıkları ve kültürel yansımaları, toplumsal dönüşümün izlerini taşıyan çok katmanlı bir yapı arz etmiştir. Yumurta yalnızca yüksek besin değeriyle değil, aynı zamanda kültürel yaşamın bir ürünü, gıda sanayisinin önemli bir hammaddesi ve uluslararası ticarette rekabet gücü yüksek bir tarımsal ürün olarak her zaman önemli bir yere sahip olmuştur.

Kaynaklar

Akman, M. (2025). Yumurta kabuğunda milyarlık potansiyel: Stratejik sanayi ürünü. *İşçi Haber*. https://www.iscihaber.net/gundem/yumurta-ka

Akşam. (1934, 23 Mart). Sokaklarda arabalarla 30 paraya yumurta satılıyor. *Akşam*, 1.

Akşam. (1948, 19 Şubat). Pasta fiyatları çok yüksek. *Akşam*, 5.

Aydın, R. (2023). Osmanlı'dan Cumhuriyete değişen sofralar ve âdap-ı muâşeret. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *25*(4), 1583–1594.

Bahtiyar, T., & Olhan, E. (2023). Dünya yumurta ticaretindeki değişimler ve Türkiye'nin dünya yumurta ticaretindeki yeri. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, *20*(2), 265–274.

BCA. (n.d.). 30.18.1.2/13.59.12.

BCA. (n.d.). 30.18.1.2/48.67.9.

BCA. (n.d.). 30.18.1.2/68.77.16.

Bozagcı, E. C. (2019). *Yumurta kullanımının Türk mutfak tarihindeki gelişimi ve yumurta temelli gastronomi trendleri* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi]. YÖK Tez.

BOA. (n.d.). DH.İ.UM.16/03 (H-04.06.1333).

BOA. (n.d.). MV.197/103 (H-13.06.1333).

Cumhuriyet. (1935, 26 Eylül). Yumurtacılarımıza örnek olacak bir teşkilat. *Cumhuriyet*, 4.

Cumhuriyet. (2005, 14 Ekim). Sektörde iflas tehlikesi. *Cumhuriyet*, 1.

Çelebi, Ş., & Karaca, H. (2006). Yumurtanın besin değeri, kolesterol içeriği ve n-3 yağ asitleri bakımından zenginleştirme çalışmaları. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, *37*(2), 257–265.

Çelik, Ş. (2015). Tavuk sayısı, yumurta sayısı ve yumurta fiyatı arasındaki nedensellik ilişkisinin incelenmesi. *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, *31*(2), 156–162.

Devlet Planlama Teşkilatı. (1963). *Kalkınma planı (Birinci Beş Yıl) 1963–1967*. Ankara. Türkiye.

Devlet Planlama Teşkilatı. (1968). *Kalkınma planı (İkinci Beş Yıl) 1968–1972*. Ankara. Türkiye.

Ekinciler, T., & Yücecan, S. (1974). Yumurtanın beslenmemizdeki yeri ve kullanılması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, *3*(3), 204–217.

Göksoy, H. Â., Hâtemi, H., & Sarı, N. (1986). *Tıp tarihi araştırmaları* (Özel Seri No. 1). İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Yayınları.

Gölçek, A. G., & Köktaş, A. M. (2016). Endüstri devrimi ve Osmanlı İmparatorluğu: Askeri fabrikalaşma örneği. *Ömer Halisdemir Üniversitesi İİBF Dergisi*, *9*(4), 95–105.

Hacıoğlu, T. (2020). *Tavuk yumurtası sektör araştırma raporu*. Bandırma Ticaret Odası. https://www.bandirmaticaretodasi.org

İbn Sînâ. (2017). *El-Kanûn fi't-tıbb* (C. 2). (E. Kâhya, Çev.). Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.

İzmirlioğlu, A. (2001). *Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı: Kanatlı etleri ve yumurta ürünleri sanayii alt komisyon raporu*.

Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.

Kanatlı hayvancılık sektör raporu ve tesis ön fizibilite çalışması. (2018). *TR63 Düzey 2 Bölgesi* (Hatay, Kahramanmaraş, Osmaniye).

Karabağ, H. (2017). Osmanlı'nın tarımsal mirası ve erken Cumhuriyet döneminde kırsal kesimin kalkınmasına yönelik çalışmalar (Bursa örneği). *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *18*(32), 225–257.

Karahan, A. (2013). *Codex Cumanicus*'ta hayvan adları. *Turkish Studies*, *8*(1), 1839–1865.

Kırkpınar, N. (2024). *Türkiye'de zirai eğitimin tarihçesi ve kurumsallaşması (1923–1963)*. Atatürk Araştırma Merkezi.

Koçyiğit, M., & Lokmacı, S. (2024). Osmanlı tıbbında birey ve toplum sağlığı: Günlük yaşam pratiklerinin incelenmesi. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, *11*(5), 3506–3525.

Kütahya Ticaret Borsası. (2025). *Yumurta ürünleri raporu 2025*. https://www.kutbo.org.tr

Milliyet. (1932, 6 Mart). Yumurta ihracatımız neden azaldı. *Milliyet*, 3.

Okkalı, İ. C., & Baytar, İ. (2020). Türk resminde yemek ve sofra betimleri ile Osmanlı mutfağının dönüşümü (1839–1950). *Sanat Tarihi Yıllığı*, 29, 63–88.

Özbek, M. (2020). *Beslenme kültürü ve insan*. İmge Kitabevi.

Sanal, Ş., & Gürler, A. M. (2013). Türk Standartları Enstitüsünün hayvancılık standartları üzerine bir inceleme. *Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 2. 82-86.

Sarı, N. (2008). Osmanlı tıbbında besinlerle tedavi ve sağlıklı yaşam. *Türk Mutfağı*, 137–151.

Sarıca, M., & Türkoğlu, M. (2024). *Tavukçuluk bilimi: Yetiştirme, besleme, hastalıklar* (Elektronik basım).

Servet-i Fünun. (1906, 9 Aralık). Senede 225 yumurta yumurtlayan tavuk. *Servet-i Fünun*.
Servetifunûn (Uyanış). (1931, 4 Haziran). Tavukçuluğun terakkisi için. *Servetifunûn (Uyanış)*, 12.
Sofra Dergisi. (2005, Kasım). *Sayı 23*.

Sofra Dergisi. (2006, Aralık). *Sayı 36*.

Son Posta. (1931, 6 Aralık). Tavuk ve yumurta. *Son Posta*, 6.

Son Posta. (1935, 13 Mart). Yumurta nasıl içilmeli. *Son Posta*, 6.

Şamlı, H. E., & Okur, A. A. (2016). *Tüm yönleriyle yumurta*. İstanbul Ticaret Borsası Yayınları.

Şekeroğlu, A., & Sarıca, M. (2010). Bir üretim sistemi olarak köy tavukçuluğu. *Tavukçuluk Araştırma Dergisi*, *9*(1), 41–47.

Tan. (1936, 10 Mayıs). Yunanistan yumurta istiyor. *Tan*, 8.

T.C. Millî Eğitim Bakanlığı. (2011). *Yumurta* (811ORK134).

Türkiye Cumhuriyeti Resmî Gazete. (1930, 19 Haziran). *Ticarette tağşişin men'i ve ihracatın murakabesi ve korunması hakkında kanun* (Kanun No. 1705, Resmî Gazete Sayı: 1524). Türkiye Cumhuriyeti.

Türkiye Cumhuriyeti Resmî Gazete. (1962, 3 Aralık). *Uzun vadeli kalkınma planı* (ss. 4–7). Türkiye Cumhuriyeti.

Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (2023). *Kanatlı hayvancılık sektör politika belgesi*.

Tavernier, J. B. (1984). *Topkapı Sarayında yaşam* (P. Üstündağ, Çev.). Çağdaş Yayınları. (Orijinal eser yayımlanma tarihi: 1675).

TÜİK. (2016). *Kümes hayvancılığı üretimi: Ocak 2016*. https://data.tuik.gov.tr

World Egg Organisation. (2025). *Sürdürülebilir bir geleceği güvence altına almak*. https://worldeggorganisation.com

Yargun, F. E. (2025). *Cumhuriyet dönemi İstanbul yeme–içme alışkanlıkları değişimi (1923–1960)*. Son Çağ Akademi.

Yazan, Ö. (2018). 19. yy. sonunda Osmanlı tarım işletmelerinde muhasebe uygulamaları. *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 9, 280–332.

Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde yemek kültürü*. Kitap Yayınevi.

Yerasimos, S. (2002). *Sultan sofraları: 15. ve 16. yüzyıl Osmanlı saray mutfağı*. Yapı Kredi Yayınları.

Yılmaz, A. (2025). Hekim Şirvânî'nin *Ya'kûbiyye*'sinde gıdaların sınıflandırılması. *Darüşşifa – İslam Tıp Tarihi Araştırmaları Dergisi*, *4*(1), 26–39.

YUM-BİR. (2024). *Türkiye'nin yumurta ihracatı (HS0407)*. https://www.yum-bir.org

Yücebaş, F., & Yargun, F. E. (2025). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e içecek kültürü üzerine bir değerlendirme. *Euroasia Journal of Social Sciences & Humanities, 12*(4), 43–64.

Yüceer, M. (2021). Yumurta alternatifleri ve yumurta ikamesi olarak kullanım imkânları. *Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Dergisi*, 56, 8–10.

Zafer, A. B. (2016). *Fatih Sultan Mehmed Han ve dönemi*. Osmangazi Belediyesi Yayınları.

Telif ve Lisans Bildirimi

Bu makalenin tüm yayın ve telif hakları Journal of Academic History and Ideas / Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi'ne aittir. Makale, dergi tarafından Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisansı (CC BY-NC 4.0) kapsamında açık erişimli olarak sunulmaktadır (https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/). Bu lisans kapsamında, makale uygun bilimsel atıf yapılması koşuluyla ve yalnızca ticari olmayan amaçlarla her türlü ortamda kullanılabilir, çoğaltılabilir ve paylaşılabilir; ancak orijinal içeriğin değiştirilmesi, dönüştürülmesi veya üzerinde türev eser üretilmesi kesinlikle yasaktır. Dergide yayımlanan çalışmaların bilimsel, hukuki ve etik sorumluluğu tamamen makale yazar(lar)ına aittir; dergi editörleri ve yayın kurulu bu içerik nedeniyle sorumlu tutulamaz. Makalenin ticari yeniden kullanımı, çeviri veya yeniden yayımlanmasına ilişkin tüm talepler, derginin editör kuruluna akademiktarihvedusunce@gmail.com adresi üzerinden iletilmelidir.